



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## DONDURMALI KREP

3 adet yumurta  
1 çorba kaşığı  
1 su bardağı süt  
3/4 su bardağı un  
4 top çikolatalı dondurma  
200 gr. sade çikolata  
125 ml. krema  
30 gr. antepfıstığı

Yumurtaları çırpın, margarini bir kaptan eritin. Yumurtayı, margarini, sütü ve unu iyice karıştırın. Bu şekilde sert olmayan bir karışım elde edeceksiniz. Sade çikolatayı benmari usulu eritin. Yani içinde parça çikolataların olduğu kabı, içi sıcak su dolu daha büyük bir kabın içine oturtun. Karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın. Yapışmaz bir tavayı yağlayıp ısıtın. Hazırladığınız karışımdan bir kepçe ile bu tavaya ince bir kat yayın. Orta ateşte üstündeki tavada şekillenmeye başlayan krepin önce bir tarafını, sonra diğer tarafını kızartın. Onu servis tabağına alıp ikinci krepini kızartın. Karışım bitene kadar bu işleme devam edin. Her birini üçgen şekilde katlayın ve servis yapacağınız tabaklara paylaşın. Üzerine birer top dondurma döşeyin. Erittiğiniz çikolataya kremayı karıştırın. Bu sosu kreplerin üzerine paylaştırarak dökün. Dövülmüş antep fıstığıyla süsledikten sonra da servis yapın.